

Auf Fannis Spuren

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Walgau und Walsertal

Je nach Betrachtungsweise gehören ca. 20 Gemeinden zum Walgau. Von der Ill durchflossen liegt er zwischen den Städten Feldkirch und Bludenz. Politisch gehört er zu beiden Bezirken, die Grenze verläuft quer durch das Tal. In neuerer Zeit besinnt man sich aber der alten Tradition und hat im Walgau eine neue Identifikation gefunden.

Das Walsertal ist geografisch eine mehr oder weniger klare Sache. Es ist das Tal der Lutz, beginnt in Buchboden und endet an den Südhängen des Walgaus. Einziger Streitpunkt könnte Thüringerberg sein. Ein altes Tor auf dem Weg ins Walsertal ist Schnifis. Und genau dort, wo die Straße das Dorf Richtung Walsertal verlässt, findet man das Schnifner Bädle. Dieses weitem bekannte Gasthaus war einst das Reich von Fanni.

Besagte Fanni (mit Familienname übrigens auch Amann, aber nicht mit mir verwandt) wohnte und kochte im Schnifner Bädle. Sie hat ziemlich genau vor 80 Jahren ein noch heute bekanntes Kochbuch mit gut bürgerlicher Küche geschrieben und zuerst im Eigenverlag herausgebracht. Bürgertöchter Vorarlbergs haben bei ihr vor dem Heiraten traditionellerweise einen Kochkurs besucht und sind so auf das Leben am Herd vorbereitet worden. Ein Kochkurs bei ihr hatte Tradition und in fast allen Haushalten konnte man ihr Kochbuch finden. Heute wird diese Tradition auf verschiedenen Ebenen weitergepflegt (Slowfoodkochabende, Fanni Amann-Tage,...) und das Andenken an sie ist noch weit verbreitet.

Fanni war eine schillernde Frau. Sie passte so ganz und gar nicht in das kleine Walgaudorf Schnifis. Sie kleidete sich gerne nobel, war bereits vor dem Krieg in Paris und Italien, um dort zu kochen und die Feinheiten der großen Häuser kennen zu lernen. Eigentlich hätte sie gerne das Hotel Bären in Feldkirch übernommen. Dieses Vorhaben wurde aber vereitelt, vielleicht, weil sie eine ledige Frau war. Im Bädle hat sie sich dann ihren Traum verwirklicht. Dieses konnte sie von einem Onkel kaufen, wobei das spätere doch eher noble Publikum so ganz und gar nicht nach Schnifis passte. Für Kinder waren damals die Torten Objekt der Begierde, man betrachtete sie von der Ferne mit staunendem Blick. Torten mit Creme und Verzierung gab es im normalen Schnifner Haushalt kaum. Fanni blieb bis an ihr Lebensende ledig. Sie wollte ihr eigener Herr sein, sich nicht von einem Mann dreinreden lassen, von ihm um den Lohn ihrer Arbeit geprellt werden, wie es damals leider oft üblich war.

Ich selber kann mich schwach an sie erinnern. Eine eher kleine, nicht ganz magere, ältere, noble Dame, dunkle Kleidung, eine weiße Schürze. Mein Vater habe ihr in seinen Jugendjahren manchmal die Messer geschliffen. Die älteren Cousins hatten dort ihr Hochzeitsessen.

Seither hat sich viel geändert. In den Dörfern haben viele Gasthäuser so - wie das Schnifner Bädle - ihre Türen geschlossen. Auch die einstmals dominierende Landwirtschaft ist heute Minderheitenprogramm. Die Landwirte in den kleinen Gemeinden können an einer Hand abgezählt werden. Der Fremdenverkehr hat wenig Bedeutung. Dafür gibt es Gewerbe und Industrie.

Interessanterweise spielt aber gerade im Bereich der Lebensmittelindustrie und Technologie der Walgau und seine Umgebung eine wichtige Rolle. Getränkehersteller von Weltruf (Red bull, Rauch) füllen hier ihre Dosen und Flaschen. Das dazu benötigte Alublech wird sinnvollerweise gleich nebenan in Form gebracht, damit nicht unnötig Luft durch die Gegend kutschiert werden muss. Die berühmte Milkakuh hat in Bludenz ihren Stall und stündlich wird eine ganze LKW-Ladung Kartoffelfertigprodukte von der Firma 11er zwischen Frastanz und Nenzing produziert. Zwei Brauereien versorgen die durstigen Kehlen mit Gerstensaft und einer der größten Schweizer Molkereibetriebe (Emmi) hat hier sein Auslieferungslager. Der Milchhof Vorarlberg hat seinen Hauptsitz in Feldkirch. Er hat in den letzten Jahrzehnten - bis auf wenige Ausnahmen - fast alle ehemals kleinen Sennereigenossenschaften übernommen. In Feldkirch wurde 2004 die modernste Abfüllanlage Österreichs für Trinkmilchprodukte in Betrieb genommen.

Auch an der Landwirtschaft ist die Zeit nicht spurlos vorübergegangen. Hier stehen die besten und schönsten Kühe Österreichs, ja sogar Europas. Klonen und Leihmutterschaft sind Techniken, die auch in heimatlichen Ställen Einzug gehalten haben.

Neben all diesen modernen Technologien gibt es in diesem eng umgrenzten Raum aber auch noch traditionelle Bergbauern, kleine Biolandwirte und kleinste Sennereigenossenschaften, die hochprämierte Bergkäsesorten in kleinen Mengen herstellen. Schnapsbrenner erzeugen Destillate von hervorragender Qualität und sammeln im In- und Ausland hochbegehrte Preise. Einer der bekanntesten Balsamicohersteller (Acetaia Pecoraro) hat seine Heimat in Bludenz. Qualität vor Quantität ist ihr Motto und der Erfolg gibt auch ihnen Recht.

Dieses Nebeneinander macht die Spurensuche interessant.

Essen und Trinken im weitesten Sinne und natürlich die Landschaft und Bewohner von Bludenz bis Feldkirch sollen somit die Schwerpunkte des Buches sein.

(Reinold Amann, April 2013)